

Ratafia di Champagne

#2 - Rosé

Il Ratafia di Champagne è un vino liquoroso dalla ricchezza fruttata e tattile decisamente singolare, lo si potrà apprezzare in degustazioni conviviali e, incredibilmente, anche accostato a piatti originali.

Preparazione

Preleviamo del mosto dal torchio e aggiungiamo il nostro distillato di Champagne per neutralizzare la fermentazione alcolica.

Successivamente lasciamo invecchiare questa fusione in botti di rovere per qualche anno.

Inizio di macerazione del Rosé de Saignée



Profilo Enologico

Terroir

Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata



100% Pinot Meunier

